

青梅酒发酵型 青梅酒 龙力佳农业

产品名称	青梅酒发酵型 青梅酒 龙力佳农业
公司名称	南京龙力佳农业发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号
联系电话	18912935855 18912935855

产品详情

青梅酒制作注意事项

- 1、泡青梅用的白酒，度数可以选择中低度数的白酒，大约在25度-45度左右就可以了。
- 2、冲洗干净的青梅和酿酒的瓶子一定要沥干水分。
- 3、冰糖的选择，有人选择黄色冰糖，这样泡出来的酒色金黄漂亮。
- 4、建议选用广口的玻璃瓶，方便装取，青梅酒，密封性好。

如果等不及，想喝上一口的话，可以泡三个月就可以尝一下了。

这些年来，龙力佳深知食物的种类不在多而在精，为此多年来深耕青梅这一款健康新食物，力求给广大消费者提供更高品质、口味好的青梅产品。因为，只有紧跟市场需求的发展步伐，找到符合大众的需求，才能满足消费者的更高要求。

众所周知，要想能在众多健康食品中脱颖而出可不是一件容易的事情，为此，青梅酒发酵型，南京龙力佳农业发展有限公司不断提高注重满足更多维度的需求，尤其是情感、健康等高阶的消费需求，如，让喜欢青梅食品的人通过品尝脆梅就能重温对青梅的情怀，以及享受到健康。

青梅性味甘平、果大、皮薄、有光泽、肉厚、核小、质脆细、汁多、酸度高、富含人体所需的多种氨基酸，具有酸中带甜的香味，特别是因其富含果酸及维生素C，其半成品干湿梅富有弹性，发酵型青梅酒，呈淡黄色。

但由于青梅本身属于碱性水果，青梅酒价格，所以与猪肉、猪油、羊肝、羊心等物都不宜放

在一起吃，虽然谈不上彼此相克，却很容易引起不良消化，伤害脾胃，尽量少食、慎食，不要减弱或抵消彼此的营养成分，还给自己的身体带来伤害。

青梅酒发酵型-青梅酒-龙力佳农业(查看)由南京龙力佳农业发展有限公司提供。青梅酒发酵型-青梅酒-龙力佳农业(查看)是南京龙力佳农业发展有限公司(www.lolijia.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王。